INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN Y VITROCERÁMICAS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS

INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL
CERAMIC AND INDUCTION HOBS

EINBAU-ANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN FÜR
GEBRAUCH UND INSTANDHALTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER UND INDUKTIONSKOCHFELD

INSTRUCTIONS POUR L’INSTALLATION
ET RECOMMANDATIONS D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

VT TC 2P.1 - VI TC 30 2I - VT CM 30 2P







Índice / Contents / Inhalt / Table des Matières

GB

DE

FR

Presentación / Apresentação / Introduction Einführung / Présentation

ES

Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT

Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**

GB

Notes about the cookware to use on your induction hob

The size of the bottom of the cookware to be used should be big enough to completely cover the cooking area drawn on the glass.

Depending on the type of cookware (material and size), the induction areas can work with smaller cookware.

Please remember that the induction elements only work with cookware that has a ferromagnetic (material attracted by a magnet) bottom.

⚠ **Always use pans with a smooth, flat base on the induction hotplates. Using pans with a deformed, concave or undulating base will cause overheating that may damage the glass or the pan itself.**

⚠ **Bear in mind that the pan being used may have a considerable influence on the performance of any induction hotplate. You may come across pans on the market that, although specified as suitable for induction, perform poorly or present problems when it comes to being recognised by the induction hotplate due to the lack of or poor quality of the ferromagnetic material on the base of the pan.**

DE

Anmerkungen zum Kochgeschirr für Ihr Induktionskochfeld

Der Boden des Kochgeschirrs muss ausreichend groß sein, um die auf der Glaskeramik markierten Kochflächen vollständig zu bedecken.

Je nach Art des Kochgeschirrs (Material und Größe) können die Kochflächen auch mit kleineren Behältern funktionieren.

Bitte bedenken Sie, dass zum Betrieb der Induktionskochflächen Kochgeschirr mit ferromagnetischen Böden (magnetischem Material) verwendet werden muss.

⚠ **Für Induktionszonen immer Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden verwenden. Kochschirr mit unebenem, konkavem oder gewelltem Boden verursacht Überhitzung, die zu Schäden an der Glaskeramik oder am Kochgeschirr führen kann.**

⚠ **Bitte beachten Sie, dass die Wahl des Kochgeschirrs einen großen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit jeglicher Art von Induktionskochplatten hat. Es wird Kochgeschirr angeboten, auf dem angegeben wird, dass es für das induktive Kochen geeignet ist und das nichtsdestotrotz aufgrund der schlechten Qualität des ferromagnetischen Materials des Kochgeschirrbodens über eine äußerst geringe Leistungsfähigkeit verfügt und von der Induktionskochplatte nur schwerlich erkannt wird.**

FR

Remarques sur les récipients à utiliser sur les plaques à induction

Le fond du récipient à employer doit avoir une taille telle qu'elle couvre complètement la zone de cuisson dessinée sur la vitre.

En fonction du type de récipient (matériel et taille) les zones à induction peuvent fonctionner avec des récipients plus petits.

Tenez compte du fait que pour fonctionner, les plaques à induction ont besoin de récipients à fond ferromagnétiques (matériau attiré par un aimant).

⚠ **Utilisez toujours des récipients à fond plat et lisse sur les plaques à induction. L'utilisation de récipients à fond déformé, concave ou ondulé provoque des surchauffes qui peuvent endommager le verre ou le récipient.**

⚠ **Tenez compte du fait que le récipient que vous utilisez peut avoir beaucoup d'influence sur le rendement de n'importe quelle plaque à induction En effet, vous trouverez sur le marché un grand nombre de récipients qui, bien que signalés comme appropriés pour l'induction, ont un rendement très faible ou ne sont pas correctement reconnus par la plaque à induction. Ceci est du à la faible quantité en matériau ferromagnétique de leur fond ou à sa qualité.**



ES **Modelo VT TC 2P.1**

1 Placa radiante doble circuito de 700/1.700 W.
2 Placa radiante de 1.200 W.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 2.900 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo VT TC 2P.1**

1 Elemento de duplo circuito de 700/1.700 W.
2 Elemento de 1.200 W.
- Pilotos indicadores de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 2.900 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

GB **Model VT TC 2P.1**

1 700/1.700 W double circuit radiant hotplate
2 1.200 W radiant hotplate.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: 2.900 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertzs.

DE **Modell VT TC 2P.1**

1 Strahlungs-Kochzone mit 700/1.700 W.
2 Strahlungs-Kochzone mit 1.200 W.
- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale elektrische Leistung: 2.900 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR **Modèle VT TC 2P.1**

1 Plaque rayonnante de 700/1.700 W.
2 Plaque rayonnante de 1.200 W.
- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance électrique maximale: 2.900 Watts.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.



ES **Modelo VI TC 30 2I**

1 Placa de inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa de inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 3.700 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo VI TC 30 2I**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
*Potência de indução com a função Power activa
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência máxima de indução: 3.700 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

GB **Model VI TC 30 2I**

1 2.300/3.200* W induction hotplate.
2 1.400/1.800* W induction hotplate.
* Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum induction power: 3700 watts.
- Supply power: 230 Volts.
- Frequency: 50/60 Hertz.

DE **Modell VI TC 30 2I**

1 Induktions-Kochzone mit 2.300/3.200* W.
2 Induktions-Kochzone mit 1.400/1.800* W.
* Induktionsleistung bei aktivierter Power-Funktion.
- Restwärme-Anzeige (H)
- Maximale Induktionsleistung: 3700 W
- Versorgungsspannung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

FR **Modèle VI TC 30 2I**

1 Plaque à induction de 2.300/3.200* W.
2 Plaque à induction de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Témoin de chaleur résiduelle (H)
- Puissance maximale d'induction: 3.700 Watios.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.



ES **Modelo VT CM 30 2P**

1 Placa radiante de 1800 W.
2 Placa radiante de 1200 W.
- Indicador de calor residual.
- Potencia eléctrica máxima: 3000 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo VT CM 30 2P**

1 Elemento de 1800 W.
2 Elemento de 1200 W.
- Pilotos indicadores de calor residual.
- Potência eléctrica máxima: 3000 watts
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

GB **Model VT CM 30 2P**

1 1800 W double circuit radiant hotplate
2 1200 W radiant hotplate.
- Residual heat indicator
- Maximum electric power: 3000 Watios.
- Supply power: 230 Voltios.
- Frequency: 50/60 Hertzs.

DE **Modell VT CM 30 2P**

1 Strahlungs-Kochzone mit 1800 W.
2 Strahlungs-Kochzone mit 1200 W.
- Restwärme-Anzeige
- Maximale elektrische Leistung: 3000 W.
- Versorgungsspannung: 230 V.
- Frequenz: 50/60 Hz.

FR **Modèle VT CM 30 2P**

1 Plaque rayonnante de 1800 W.
2 Plaque rayonnante de 1200 W.
- Témoin de chaleur résiduelle
- Puissance électrique maximale: 3000 Watts.
- Tension d'alimentation: 230 Volts.
- Fréquence: 50/60 Hertz.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico del fabricante, incluida la sustitución del cable de red.

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.

No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

Mantenga la cocción bajo vigilancia, siempre que utilice aceite, ya que las placas de inducción calientan muy rápido y pudieran llegar a inflamarlo.

¡Nunca intente apagar una llama con agua! Emplee una tapa, plato o similar para cubrir el recipiente y así ahogar la llama.

El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo

la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

⚠ **Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.**

⚠ **Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.**

Instalación

ES

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

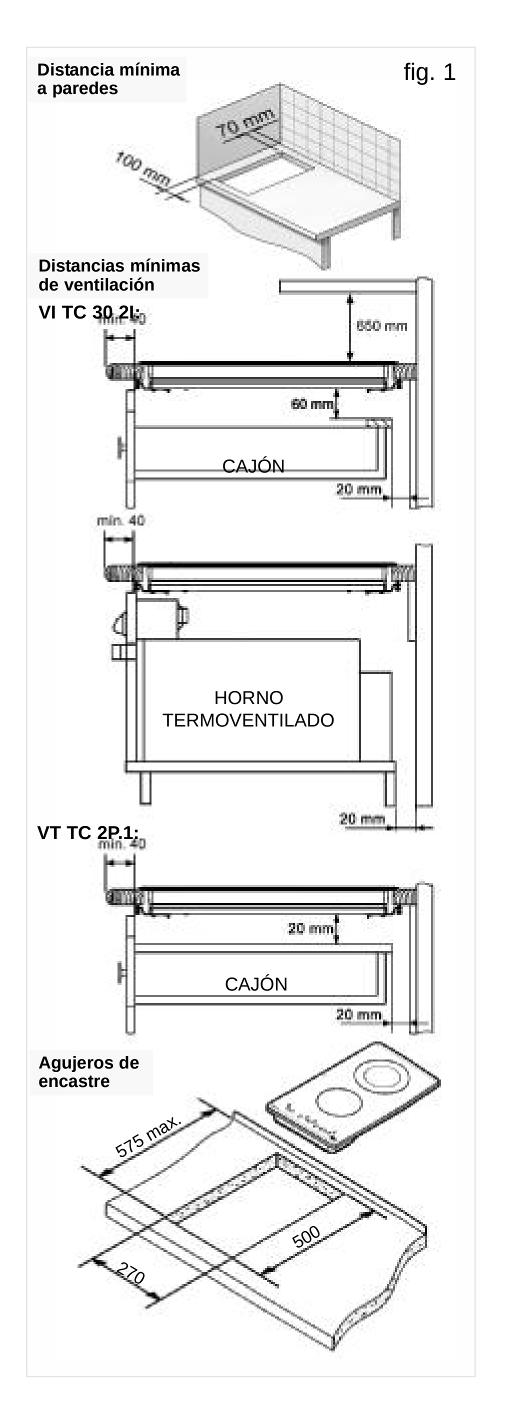
La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

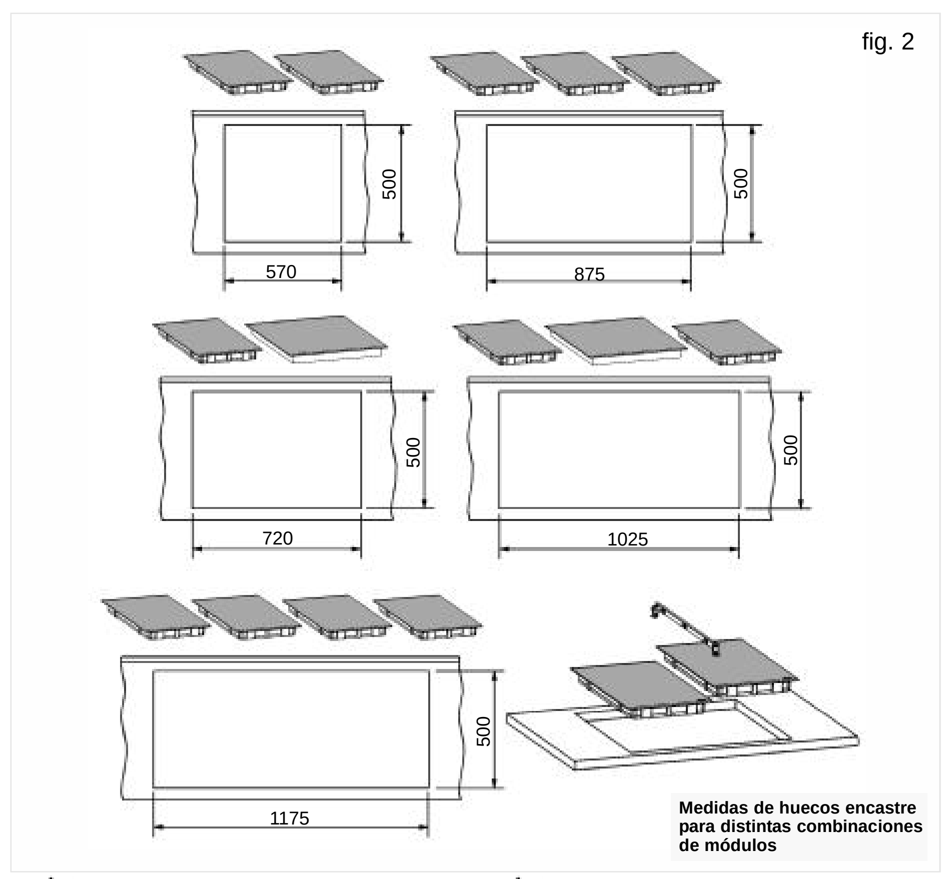
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO O MUEBLE INFERIOR

En las cocinas VT TC 2P.1, si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera, dejando un espacio libre de, al menos, 20 mm. hasta el fondo del mueble (fig 1).

De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa de placas vitrocerámicas debajo del aparato. (fig. 1).





Medidas de huecos encastre para distintas combinaciones de módulos

⚠ Tenga la precaución de no almacenar en el cajón objetos que puedan obstruir el ventilador de la encimera o materiales que puedan ser inflamables.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

⚠ Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

⚠ Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

⚠ Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla,

para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

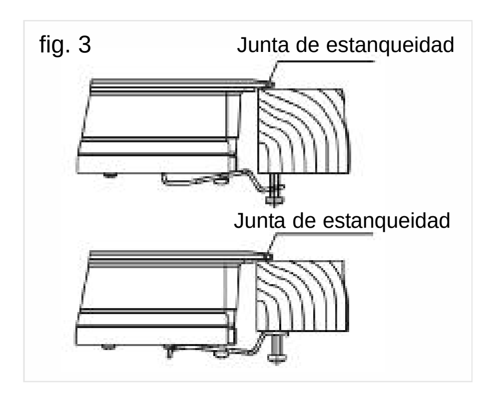
⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje al mueble

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran cuatro grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa (dos anteriores y otros dos posteriores). Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 3.



Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de este aparato, deberá ser sustituido por el servicio técnico oficial del fabricante.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	VT TC 2P.1	VI TC 30 2I	VT CM 30 2P
Dimensiones de la encimera de cocción			
Alto (mm)	62	55	85
Largo (mm)	520	520	520
Ancho (mm)	300	300	300
Dimensiones del emplazamiento en el mueble			
Largo (mm)	500	500	500
Ancho (mm)	270	270	270
Profundidad (mm)	58	51	58
Configuración			
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W		1	
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W		1	
Placa radiante 700 / 1.700 W	1		
Placa radiante 1.200 W	1		1
Placa radiante 1.800 W			1
Datos eléctricos			
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	2.900	3.700	3.000
Tensión de Alimentación (V)	230 V	230 V	230 V
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Uso y Mantenimiento

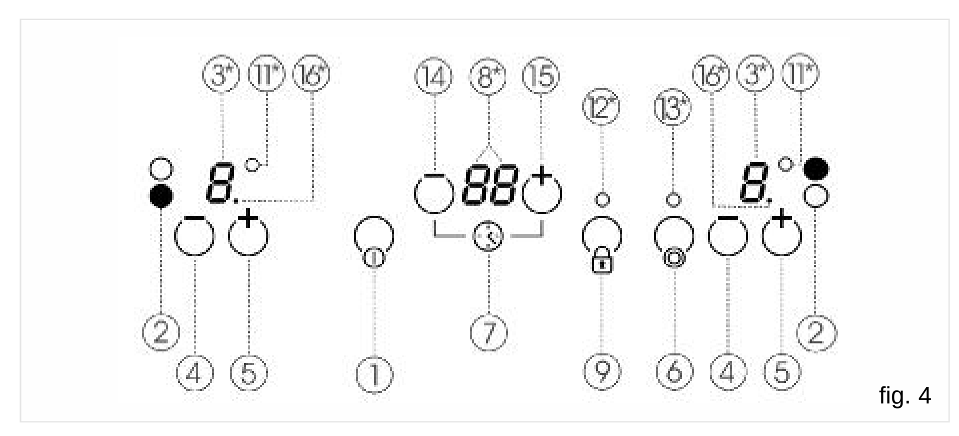


fig. 4

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VT TC 2P.1)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 4)

1 Sensor de encendido/apagado.
2 Indicadores de placa.
3 Indicadores de potencia y/o calor residual
4 Sensor de reducción de potencia (menos).
5 Sensor de aumento de potencia (más).
6 Sensor de selección anillo exterior (placa doble circuito).
7 Indicador de temporizador / reloj.
8 Indicador de tiempo seleccionado (reloj).
9 Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido / apagado).
11 Piloto indicador de placa temporizada.
12 Piloto indicador de bloqueo activado.
13 Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa.
14 Sensor de reducción de tiempo en reloj (menos).
15 Sensor de aumento de tiempo en reloj (más).
16 Punto decimal.

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

La primera vez que conecte la encimera a la red eléctrica, o si sufre un corte de tensión, ésta realizará un autochequeo y quedará en estado de "bloqueo activado" (piloto 12 encendido).

Pulse el sensor de bloqueo (9) hasta que se apague el piloto. La encimera se desbloqueará.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil pasará a estar activado y se escuchará un pitido. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (3) a 0, hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a 0, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores y (5/4) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor (5), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta un máximo de 9. Mediante el sensor (4), podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores, éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor (4), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores y (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en su indicador de potencia, si la superficie del vidrio se encuentra a una temperatura elevada, indicando que existe riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura haya disminuido, su indicador se apagará si la encimera está desconectada o, en caso de que esté conectada, indicará un 0.

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (3) se apagarán, siempre que no se deban activar los indicadores de calor residual H.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo (9) podrá bloquear todos los sensores del panel de control. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas y que los niños puedan manipularla. Una vez que el bloqueo se encuentre activado, su piloto (12) se encenderá.

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 12 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado (1).

Para desactivar la función de bloqueo, pulse de nuevo el sensor de bloqueo (9). Su piloto (12) se apagará y podrá operar de nuevo sobre el resto de sensores del panel de mandos.

Placa radiante de doble circuito

La placa radiante con doble circuito ofrece la posibilidad de utilizar de forma adicional un anillo exterior, junto al circuito interior, para de esta forma adaptarse al tamaño del recipiente.

Conexión / encendido del anillo exterior

1 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con los sensores ó (5/4) en la placa de doble circuito, situada en la parte superior de la cocina.

2 Toque el sensor (6) para activar el anillo exterior. Se encenderá el piloto (13), lo que indica que éste se encuentra en funcionamiento.

Desconexión / Apagado del anillo exterior

1 Toque el sensor (6). Se apaga el piloto (13), el anillo exterior pasará a estar desconectado. El anillo interior sigue encendido hasta que desconecte la placa.

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Seleccione el nivel de potencia 9 y a continuación toque el sensor (5). El punto decimal del indicador de potencia parpadeará durante 10 segundos.

2 Antes de que pase dicho tiempo, seleccione un nivel de potencia (entre 1 y 8). Tras los 10 segundos, sonará una señal acústica y el punto decimal (16) quedará fijo indicando que la función golpe de cocción está activada. Si el nivel seleccionado es 0 ó 9, la función golpe de cocción no se activará.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 en una zona de cocción por inducción y realizar un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor (5) y punto decimal parpadeará, seguidamente baje al nivel de potencia 6 con el sensor (4). El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) durante 150 segundos y transcurrido este tiempo bajará automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

Si estando activada la función golpe de cocción, pulsa el sensor (5), la duración de ésta se amplía al nuevo valor de potencia seleccionado, pero si el nuevo valor seleccionado es 9, la función quedará desconectada.

Al elevar la potencia con el sensor (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Se encuentra cocinando con una placa en la cual está activado el golpe de cocción, y tiene elegida la potencia 1 (60 segundos de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (390 segundos). El tiempo restante de golpe de cocción será de 360 segundos (390 menos 30).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Esta función puede ser cancelada antes de que finalice.

1 Toque el sensor (4). Desaparecerá el punto decimal. La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, desaparece el punto decimal (16) y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si por olvido una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
	PLACAS RADIANTES
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece el indicador de calor residual H.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control, con un máximo de 2 minutos. Pasado ese tiempo sin retirar el objeto, cesa el pitido.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: de esta forma puede temporizar

una placa, la cual se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo le permite temporizar las dos placas simultáneamente, si lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo y (14/15) asociados al reloj (7).

Temporizado de una placa

1 Toque uno de los dos los sensores del reloj y (14/15). Una intermitente se encenderá en el indicador de potencia de cada placa, indicando que debemos seleccionar una de ellas.

2 Pulse cualquiera de los sensores asociados a la placa que desea temporizar. Una vez hecho esto, se encenderá el piloto correspondiente a la placa elegida (11) y, sólo en su indicador de potencia, aparecerá una intermitente. El indicador de tiempo del reloj (8) mostrará un 00 parpadeando.

3 Seleccione un tiempo de temporización para la placa elegida. Esto lo podrá realizar mediante los sensores ó (14/15) del dispositivo. El incremento o disminución se realizará de minuto en minuto, permitiendo un tiempo que puede variar entre 1 a 99 minutos.

El tiempo quedará fijado transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear. Si no ha seleccionado ningún valor o toca algún sensor distinto a los indicados, y (14/15), el temporizador se apagará.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la placa temporizada se desconectará y el reloj emitirá durante un minuto una serie de pitidos. Para apagar esta señal sonora, toque cualquiera de los sensores.

Modificación del tiempo programado

Una vez temporizada una placa, su tiempo de temporizado puede ser modificado si lo desea.

1 Toque el sensor del reloj ó (14/15) y seleccione la placa cuyo tiempo de temporizado desea modificar, tocando cualquiera de sus sensores.

2 El indicador del temporizador le mostrará entonces de forma intermitente el tiempo que resta de temporizado. El indicador de potencia de la placa mostrará una parpadeando. Entonces podrá modificar dicho tiempo utilizando los sensores y (14/15) del reloj.

El tiempo quedará fijado una vez transcurridos 5 segundos desde la última pulsación sobre los sensores del reloj o tocando el sensor de cualquier otra placa distinta a la temporizada. Tras ello, los dígitos dejarán de parpadear.

Si, una vez transcurridos los 5 segundos, el tiempo marcado permanece en 00, esa placa no queda temporizada. Se apagará el piloto y desaparecerá la .

Temporización de una nueva placa

Es posible temporizar más de una placa al mismo tiempo. Para ello, repita los pasos del apartado "Temporizado de una placa".

Cuando hay más de una placa temporizada, el indicador de tiempo (8) mostrará alternadamente el tiempo que resta para el apagado de cada una de ellas. En cada momento, el valor que muestra el indicador corresponde a aquella placa cuyo indicador de potencia esté mostrando la parpadeante y un piloto encendido, junto

al display de la placa temporizada.

Apagado rápido del temporizador

Es posible cancelar el funcionamiento del temporizador de una placa de varias maneras:

* Pulse simultáneamente los sensores y (14/15) del reloj. De esta forma se apagará el temporizador de la placa que se encuentre seleccionada (parpadeando).

* Apague la placa. El temporizador asociado se cancelará.

* Edite el tiempo de temporizado siguiendo los pasos descritos en el apartado "Modificación del tiempo programado" hasta que éste llegue a 00.

NOTA: existe la posibilidad de temporizar una placa que esté a potencia 0, en ese caso el temporizador funcionará como un cronómetro de cuenta atrás.

Instrucciones de uso del control táctil (modelo VI TC 30 2I)

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 5)

1. Sensor de encendido/apagado.
2. Indicadores de placa.
3. Indicadores de potencia, tiempo y calor residual.
4. Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
5. Sensor de aumento de potencia/tiempo (más).
6. Sensor de función "Stop".
7. Sensor de selección de temporizador/ cronómetro.
8. Piloto indicador de función de bloqueo activada.
9. Piloto indicador de placa temporizada.

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento. Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

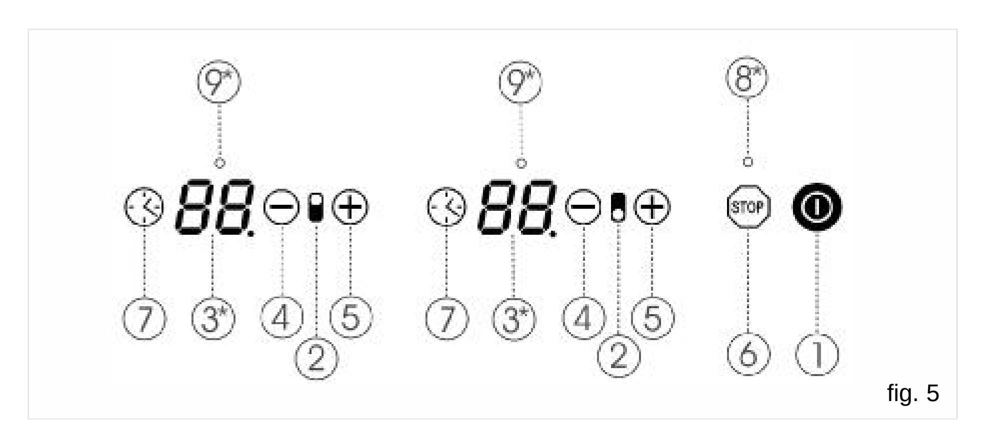


fig. 5

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H en lugar de un 0.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo de seguridad activada). El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Con el sensor ó (5/4) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 12).

2 Coloque sobre la zona de recipientes. El reconocimiento de recipientes accionará la bobina de inducción.

Los sensores y son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Si, transcurridos 10 minutos desde que se conecta la cocina, no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción, el aparato se desconectará.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Seleccione la placa y toque una vez el sensor (4). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 12).

APAGADO DE LA PLACA

1 Baje, con el sensor (4), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores y (5/4), la placa se apagará inmediatamente.

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado general (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

⚠ **Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.**

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

La función de seguridad puede activarse tras conectar la encimera. Para ello, toque el sensor (1), para activar el control táctil. Inmediatamente toque simultáneamente los sensores (7) y (4). El piloto indicador de función "Stop" (8) se encenderá, indicando que el panel de mandos se encuentra bloqueado, excepto

el sensor (1).

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor (1), mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Si desea desbloquear el control y cocinar, toque el sensor (1) para activar el control táctil. Inmediatamente después, toque simultáneamente los sensores (7) y (4). El piloto indicador de función "Stop" (6) se apagará, indicando que el panel de mandos se encuentra desbloqueado.

En caso de corte del suministro eléctrico, la función de bloqueo se anula, si estuviera conectada.

Función para mantener caliente un recipiente

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de pulsar el sensor menos (4) hasta reducir el nivel de cocción por debajo del 1. Una vez aparezca Lo en el indicador (3), la función estará activada.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor (4). Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Función STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y continúa después otra vez.

Activación de la función Stop

1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.

2 Toque el sensor Stop (6). En los indicadores de potencia (3) aparecerán sucesivamente las letras S-T-O-P en lugar de los niveles de cocción seleccionados. La función quedará en pausa.

Desactivación de la función Stop

1 Toque el sensor Stop (6) y a continuación cualquier otro, a excepción del de encendido/apagado (1). La cocción se reanudará en las mismas condiciones (niveles de potencia, tiempo establecido) que existían antes de realizar la pausa.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de transcurra 10 segundos, de lo contrario la encimera se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido.

Los indicadores de placa temporizada (9), tienen la función de señalar que esta función está conectada.

En el caso de que no se temporice ningu-

na placa (ningún piloto (9) encendido), el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado "El reloj como cronómetro").

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como cronómetro para periodos de 1 a 99 minutos y como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

Temporizado de una placa

1 Coloque un recipiente en la zona de cocción y elija un nivel de potencia del 1 al 11 mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

2 Toque el sensor del reloj (7) para accionar la función.

3 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 30. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

Después de unos instantes, el reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El piloto (9) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma fija. Si desea temporizar otra placa, deberá repetir los pasos 2 y 3.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el piloto de control de la zona que se ha desconectado.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4).

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado.

1 Toque el sensor de reloj (7) y a continuación simultáneamente los sensores más ⊕ (5) y menos ⊖ (4). El reloj queda anulado.

El reloj como cronómetro de cuenta atrás

En estos modelos, el reloj puede ser utilizado como cronómetro de cuenta atrás aunque exista alguna placa temporizada.

CONEXIÓN DEL CRONÓMETRO

Estando el aparato encendido.

1 Toque el sensor de reloj (7).

2 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4). El piloto correspondiente (9) parapadea.

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. Para apagar esta serie de pitidos toque cualquiera de los sensores, excepto el de encendido/apagado (1).

El temporizador sigue funcionando cuan-

do la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, ha de conectar la cocina mediante el sensor de encendido/apagado (1).

Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor del reloj (7) hasta que parpadee el piloto de control (9). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

Energía suministrada según el nivel de potencia seleccionado

Tenga en cuenta que las zonas de inducción ajustan la energía suministrada en función del tamaño y del tipo (material) de recipiente que se coloque sobre ellas. Un recipiente menor recibirá menos energía que uno de mayor tamaño.

Detección de recipientes (Placas de inducción)

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente" . Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 10 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.

Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los diez minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Golpe de cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida al nivel de potencia máximo y la baja posteriormente al nivel de potencia deseado, seleccionado por Vd., al cabo de un tiempo determinado. (Ver tabla 3).

Tabla 3

Nivel de Potencia final seleccionado	FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN (Tiempo en segundos)
1	40
2	48
3	64
4	96
5	120
6	176
7	240
8	320
9	432
10	120
11	192
12	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Ajuste el nivel de cocción a 0.

2 Inmediatamente después, active la función pulsando simultáneamente los sensores más ⊕ (5) y menos ⊖ (4). Entonces parpadearán alternativamente la letra A y el número 12 (A y ⊔ si no se ha colocado ningún recipiente).

3 Inmediatamente después, elija con la tecla menos un nivel inferior, entre 1 y 11, para continuar la cocción.

La función marchará conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) prosigue la cocción con el nivel final seleccionado.

Si, transcurridos 10 segundos después de realizar el paso 2, no se elige un nivel inferior a 12, la función golpe de cocción se desconectará.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 Modifique la potencia mediante el sensor ⊕ (5).

El tiempo del golpe de cocción se detendrá en las placas de inducción, si se retira el recipiente. Si se vuelve a colocar un recipiente dentro del tiempo de detección de recipiente (10 minutos) el tiempo restante de golpe de cocción se reanudará.

En las placas de inducción no será posible activar el golpe de cocción si está activada la función *Power*.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Toque el sensor ⊖ (4).

La función golpe de cocción queda automáticamente desactivada, y la placa se mantiene encendida al nivel de cocción continua.

Función *Power* (Concentración de potencia)

Es posible concentrar una potencia adicional en las zonas de cocción (ver valores indicados con * en el apartado Presentación) mediante la función *Power*.

1 Pulse el sensor menos ⊖ (4) para ajustar el nivel de cocción al máximo, el 12.

2 Pulse a continuación el sensor más ⊕ (5) para activar la función *Power*. El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P.

La función *Power* tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel de potencia 12.

La cocina cuenta con un generador de inducción que funciona con una potencia máxima de 3.700 Watios. Por ello, la función *Power* no puede activarse simultáneamente en dos placas.

Una vez activada dicha función en una placa, la otra tendrá la potencia limitada a la sobrante de ésta, hasta un total de 3.700 Watios. Si su nivel de potencia es demasiado elevado, el control táctil lo disminuirá automáticamente, señalándolo mediante el parpadeo del indicador de potencia correspondiente (3).

La función *Power* se puede desconectar pulsando la tecla ⊖ (4) mientras la zona de cocción está seleccionada.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada. Si se retira el recipiente de la zona de cocción durante el funcionamiento de la concen-

tración de potencia *Power* el tiempo restante de la función se detendrá. Si se vuelve a colocar un recipiente sobre la zona de cocción antes de que haya pasado el tiempo de detección de recipiente (10 minutos), el tiempo restante comenzará, de nuevo, a contar.

La función *Power* también se puede activar sin necesidad de tener un recipiente colocado sobre la zona de cocción, pero la placa no suministrará energía hasta que se sitúe el recipiente sobre la zona de cocción.

La función *Power* tiene prioridad sobre el golpe de cocción; por tanto, si la función *Power* está siendo utilizada, el golpe de cocción se cancelará en las zonas de cocción del lado correspondiente.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 4).

Tabla 4

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (minutos)
	PLACAS INDUCCIÓN
1	636
2	520
3	424
4	353
5	309
6	260
7	225
8	192
9	164
10	139
11	113
12	90

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que desconecta automáticamente el aparato cuando detecta que algún objeto (recipiente, trapo o líquido derramado) cubre los sensores del panel. De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil desconecta el aparato por seguridad, comienza a pitar y muestra un mensaje de error hasta que Vd. retire el objeto que cubre el panel de control.

Si el control táctil se encuentra en modo de espera (stand-by) no detectará la presencia de un objeto sobre él; sin embargo, para poder activar el control deberá retirarse previamente el objeto situado sobre él.

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El generador de inducción está dotado de tres mecanismos que se activan en caso de que la temperatura sea demasiado elevada, con el objeto de proteger los componentes electrónicos.

- Activación del ventilador interno, para refrigerar la zona electrónica.

- Regulación del nivel de potencia asignado a la zona de cocción.

- Apagado de la zona de cocción correspondiente.

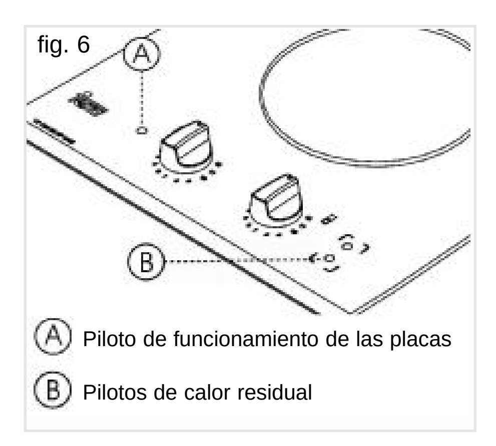
El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos, refrigerando la electrónica.

Sobretensiones en la Red

⚠ **El control táctil puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Funcionamiento de las placas vitrocerámicas (modelo VT CM 30 2P)

Cada elemento calefactor de esta encimeras de cocción vitrocerámica está conectado a un regulador de energía, que controla el tiempo de funcionamiento y paro de cada uno de ellos (más o menos calor). (Ver fig. 6)



A Piloto de funcionamiento de las placas

B Pilotos de calor residual

En la encimera de cocción con mandos incorporados (VT CM 30 2P) la numeración va marcada en el vidrio (ver fig. 6).

En la posición "0" la encimera no funciona, en la posición "1" el tiempo de funcionamiento es pequeño y el de paro grande. En las siguientes posiciones del mando, va aumentando el tiempo de funcionamiento y disminuyendo el de paro, hasta llegar a la posición "12" en la que el funcionamiento es continuo, apagándose únicamente cuando actúa el termostato de la placa calefactora, que corta el paso de la corriente al alcanzar la temperatura máxima permitida.

Antes de encender cada elemento calefactor (encimera) debe tenerse en cuenta el mando que corresponde al mismo. Con este fin junto a cada mando se halla una indicación de correspondencia entre el elemento calefactor y el mando.

El funcionamiento de uno o más calefactores se hace visible mediante el piloto situado a la izquierda de los mandos (“A” en figura 6).

Pilotos de calor residual

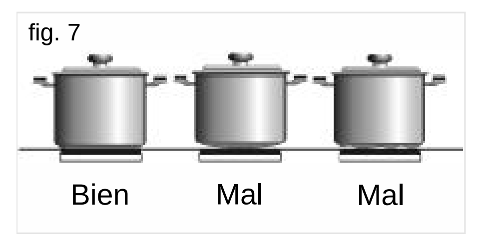
Cuando una zona calefactora alcanza una temperatura superior a 60±15ºC se enciende el piloto de calor residual correspondiente manteniéndose encendido, aunque el mando esté en cero, mientras no baje la temperatura (“B” en figura 6). Sin embargo, siempre se deberá prestar especial atención a la temperatura que tiene la zona de cocción puesto que existe la posibilidad, afortunadamente remota, de que el piloto se estropee y no indique la temperatura de la mencionada zona.

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la super ficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión del calor. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 7 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

fig. 7



* En las placas radiantes no es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el diámetro del dibujo de la zona de cocción, ya que desperdiciará la energía emitida por la zona exterior al recipiente.
* Centre bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
* No deje ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* No utilice las placas radiantes sin un recipiente sobre la zona encendida.
* No cocine en recipientes de plástico.
* El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

⚠ **Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/apagado para que el control táctil se desconecte.**

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de

cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

Atención:

Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.

Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 8)

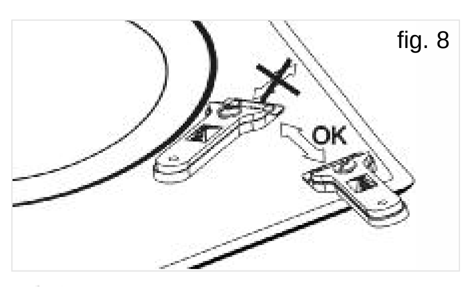


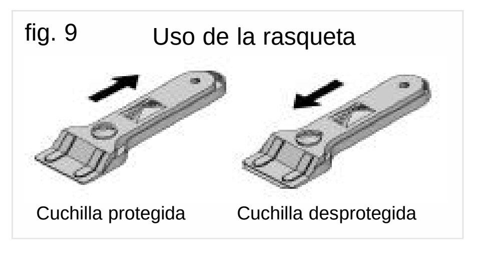
fig. 8

Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 9)

fig. 9 Uso de la rasqueta



Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

TEKA se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
TODOS LOS MODELOS:		
El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde		
	Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.	Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
La cocina está funcionando y de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil.
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas.
SÓLO MODELO VI TC 30 2I		
Se apaga una placa y muestra el mensaje E2		
	El vidrio ha alcanzado una temperatura excesiva.	Retire el recipiente y deje enfriar el vidrio.
Mensaje U400 **y señal sonora**		
	Sobretensión en la red de distribución eléctrica	Contacte con el Servicio Técnico
Pitido continuo, desconexión del control y símbolo en los indicadores		
	Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
SÓLO MODELO VT TC 2P.1		
Aparece una F en los indicadores		
	Fallo en la electrónica.	Llame al Servicio Técnico

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Kuppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow âˆ™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukranie LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746



“for further information and updated contact adresses,
please refer to the corporate website”

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.
Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: ....
MODELO: ....
SERIE: ....

Distribuido por:

TEKA INDUSTRIAL S.A.-
Av.EL Retiro Parque Los
Maitenes N°1237
Pudahuel - Santiago
Tfno.:+56 2 4386000
Fax.: +56 2 2731088